



Entrées

- Crèmeux de chou fleur aux agrumes, Tartare d'Huitres à l'Anguille fumée* 31 €
- Marbré de Foie Gras de Canard aux Algues fraîches, compotée d'Oignons de Roscoff* 33 €
- Grosse Gambas en minestrone de légumes au basilic* 33 €

Plat principal

- Pavé de Thon rôti, Caviar de Ratatouille, Sauce vierge marine* 34 €
- Suprême de Volaille fermière au Coco de Paimpol à la Truffé d'été* 36 €
- Homard bleu entier gratiné au beurre de corail et estragon* 70 €

Dessert

- Pressé de poire et courge butternut confit longuement au four* 17 €
- Chocolat Guayaquil au piment d'Espelette, Ananas rôti au vieux Rhum* 17 €

*Tous nos produits sont frais et faits maison, nos poissons sont sauvages,
nos viandes sont d'origine Française.*

*En raison de l'augmentation des allergies et étant responsables de votre bien-être et santé le temps d'un repas,
nous ne pouvons vous garantir le respect de vos contraintes alimentaires sur l'ensemble du repas, si elles
ne sont pas précisées dès votre réservation puisqu'elles nécessitent des préparations spécifiques supplémentaires*